

# cocina con firma

pescados, carnes y postres

14

joan roca

cocinero del restaurante El Celler de Can Roca



EL PAÍS



de la tradición a la vanguardia

## cocina con firma

pescados, carnes y postres

joan roca

cocinero del restaurante El Celler de Can Roca

I 4

EL PAÍS



© de esta edición:  
2008, EL PAÍS, S. L.  
Miguel Yuste, 40 – 28037 Madrid

**coordinación**

José Carlos Capel y Julia Pérez

**textos de introducción**

José Carlos Capel

**recetas**

Joan Roca, restaurante El Celler de Can Roca  
Can Sunyer, 46  
17007 Girona  
Tel. 972 222 157  
[www.cellercanroca.com](http://www.cellercanroca.com)

**coordinación editorial**

Área de Nuevos Proyectos. Santillana Ediciones Generales S. L.

**diseño gráfico y dirección de arte**

EMO

**fotografía de cubierta**

Javier Peñas

**fotografías de interiores**

Javier Peñas

**maquetación**

M. García y J. Sánchez

ISBN (obra completa): 978-84-9815-853-3

ISBN: 978-84-9815-867-0

depósito legal: M-47112-2007

Queda prohibida, salvo excepción prevista en la ley, cualquier forma de reproducción, distribución, comunicación pública y transformación de esta obra sin contar con autorización de los titulares de propiedad intelectual. La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual (arts. 270 y ss. Código Penal).



# de la tradición a la vanguardia





# joan roca

8



En El Celler de Can Roca antes que de sabores hay que hablar de sensaciones. No obstante, un rápido vistazo a su carta deja en evidencia que en el trasfondo de todas sus especialidades creativas se palpa el respeto ciego a las estaciones y la puesta en valor de la cocina de la memoria. Como es lógico, la carta contiene muestras evidentes de las líneas de trabajo seguidas en los últimos años. De su cocina al vino merecen destacarse los mejillones al Riesling, un juego gastronómico en el que seis bivalvos ofrecen distintas caras influidos por los matices de oxidación y las notas a hidrocarburos que presentan estos vinos evolucionados, en compañía de frutas y hierbas aromáticas (muselina de bergamota; manzana verde y jazmín; limón y cilantro...). De su cocina al humo destaca la cigala al humo de curry con velouté de su cabeza.

“nuestra cocina es plural y tiene mucho que ver con nosotros mismos; somos tres los que aportamos cosas”

Y de la dulce/salada, que tanto han potenciado en el transcurso de 2007, platos originales (consomé de perrechicos y helado dulce de piñones; destilado de gambas con su propio destilado convertido en caramelo) que configuran un universo de contrastes.

A pesar de la aparente sofisticación de tales enunciados, Joan insiste en puntualizar sus conceptos. “Nuestra cocina es plural y tiene



mucho que ver con nosotros mismos. Somos tres los que aportamos cosas, así que deberíamos hablar de *cocina de autores*. Nuestro referente es la cocina catalana, pero estamos abiertos al mundo. Nos gusta viajar, sentir, percibir e incorporar cosas constantemente”. Afirmación que interrumpe Jordi, el benjamín de los tres hermanos, con apariencia de DJ a la última y ese toque juvenil y trasgresor no ajeno a cierta picardía, la misma que contagia a sus postres: “Yo apporto las ideas más frescas, raras y rompedoras, todavía no estoy quemado”.

“Intentamos transmitir emociones a partir de nuestra forma de entender la cocina. Nos preocupa mucho la calidad del producto. Si nos valemos de las últimas tecnologías, es para mejorar el tratamiento de los alimentos.

Las tecnologías nos aportan control y precisión juntos. La despensa está en decadencia. Los productos exclusivos se van perdiendo y cada vez resultan más caros. Nuestro reto es encontrar materias primas auténticas, guisantes, pularadas o lo que sea. Los buscamos en nuestro entorno y si no existen

## cada receta procede de un análisis meditado

vamos a por ellos allí donde sea preciso”, prosigue Joan con convencimiento. “Tan difícil está el asunto de los proveedores que los últimos guisantes de lágrima los hemos tenido que intercambiar por botellas de vino, de Lluís Llach y Joan Manuel Serrat concretamente”, corrobora Josep acto seguido.

Cuando en 1997 Jordi se hace cargo de la pastelería del restaurante, sus postres se vuelven mucho más imaginativos. Empiezan a incorporar notas florales, aromas de especias, frutas exóticas y vegetales. “El verdadero cambio se empezó a notar —prosigue Joan— en el momento que fichamos a un pastelero galés, Damian Also, que había trabajado con Joël Robuchon y Marc Veyrat, famosos cocineros franceses. Nos aportó conceptos revolucionarios. Era como tener el profesor en casa. Otro rollo”.

Lo que en ningún caso Jordi Roca se podía imaginar era la trascendencia mundial que a partir del año 2002 iban a tener sus adaptaciones de perfumes famosos a la repostería del restaurante. “Todo empezó —ratifica Jordi— cuando recibimos ocho cajas de bergamotas de Calabria, esos



cítricos de piel gruesa, semejantes a pomelos, que habían llegado a nuestro establecimiento. Se emplean poco en la cocina aunque tienen una gran tradición en perfumería. Mientras decidíamos qué hacer con aquello nos dimos cuenta de que su aroma nos resultaba familiar, recordaba al perfume Eternity de Calvin Klein, e incluso al tierno olor a Nenuco. Nos pareció muy curiosa la asociación de aromas. Incluso oliendo el perfume, detectamos mandarina, albahaca, flor de azahar, vainilla..., en definitiva, elementos que usamos cada día en la cocina. A partir de ese momento comenzamos a poner a punto adaptaciones, hasta un total de 18 perfumes: Miracle y Trésor de Lancôme; Carolina de Carolina Herrera; Mademoiselle Coco de Chanel; Polo Sport de Ralph Lauren y Envy de Gucci, entre otros. Primero trabajamos

de manera intuitiva; después en colaboración con los perfumistas creadores de las esencias. No hay que olvidar que el gusto, el olfato y la memoria van siempre de la mano”.

## admira a Adrià, Bras, Gagnaire y Aduriz

Por supuesto, aunque el sabor de estos postres recuerda a los perfumes, no contienen ninguna de las esencias de síntesis que incorpora su fórmula. Al contrario, se trata de productos naturales, combinaciones de vainilla, flor de azahar, bergamota, mandarina, miel, rosas, violetas...

Cuando Jordi procede a servir estos dulces, ajusta la presentación

a un protocolo estudiado. Primero ofrece el postre con objeto de no embotar ni el gusto ni el olfato de los comensales. Después presenta una muestra del perfume en cuestión para que sus clientes disfruten con las similitudes.

“Las adaptaciones saben a la interpretación que nosotros hacemos de los perfumes. Se trata de postres con las mismas notas aromáticas que percibimos en la marca que lo inspira. Por ejemplo, Trésor de Lancôme, que huele a fresas, es una crema tibia de melocotón, nísperos frescos en aroma de vainilla, sorbete de albaricoque, confitura de rosas, gelatina de miel y pétalos de rosas caramelizados. En adaptaciones concretas —prosigue Jordi—, como la de Angel de Thierry Mugler, hemos pretendido jugar con los aromas para realizar un viaje virtual por un parque de



atracciones, de tal manera que cada elemento lleva al comensal a percibir, a diferentes velocidades, paseos entre nubes de algodones dulces, notas de chocolate y caramelos”.

Como cocinero, Joan, quien reniega de la carne de avestruz y confiesa que nunca se comería los sesos de mono de Indiana Jones, siente admiración por Ferran Adrià, Michel Bras, Pierre Gagnaire y Andoni Luis Aduriz. A Jordi le deslumbra el quehacer de Adrià, Víctor Arguinzoniz, Pierre Gagnaire y Josean Martínez Alija. Los tres hermanos, que acaban de acometer un nuevo traslado a la Torre de Can Roca, vistoso local próximo a su anterior restaurante, contemplan el futuro con optimismo sin ninguna preocupación por el éxito que desde hace tiempo les acompaña en su trabajo.





# 01. pescados

- caballa con aguardiente
- dorada con almendras tiernas
- espardeñas con habitas y agua de mar
- lubina con manzana y vainilla
- parmentier de calamares
- raya con boniato escalivado
- salmonetes con arroz de su hígado
- vieira con infusión de algas y erizos de mar



# caballa con aguardiente

14

## ingredientes para 4 personas

- 8 lomos de caballas
- 10 cl de aguardiente de orujo
- para la salsa de uva**
- 18 cl de zumo de uva
- 1 cucharada sopera de verjus
- 1,2 g de agar-agar
- además**
- 50 g de uvas peladas y sin semilla
- sisho violeta

## preparación

- 01.** Poner un cazo al fuego con el aguardiente; encima, una rejilla fina con los lomos de las caballas. Tapar durante unos 10 segundos. Esto hará que el vapor cueza las caballas ligeramente y las perfume con el aroma volátil que se desprende de la reducción.

### salsa de uva

- 01.** Mezclar el zumo de uva con el verjus. Calentar un tercio del conjunto para hidratar el agar-agar. Mezclar todo bien y dejar enfriar para que una vez que esté cuajado se pueda triturar.

## presentación

- 01.** Colocar en el centro de un plato una lágrima de salsa de uva. Encima, los lomos de caballa. Finalizar esparciendo sisho violeta y mitades de uvas alrededor de la caballa.







# dorada con almendras tiernas

16

## ingredientes para 4 personas

- 4 supremas de dorada de 120 g cada una
- 25 g de almendras tiernas
- 5 cl de leche
- 5 cl de nata
- 20 g de crema de yogur
- 2 cucharadas de licor de genciana
- 2 cucharadas de aceite de oliva arbequina

### además

- germinados de borraja
- unas almendras tiernas

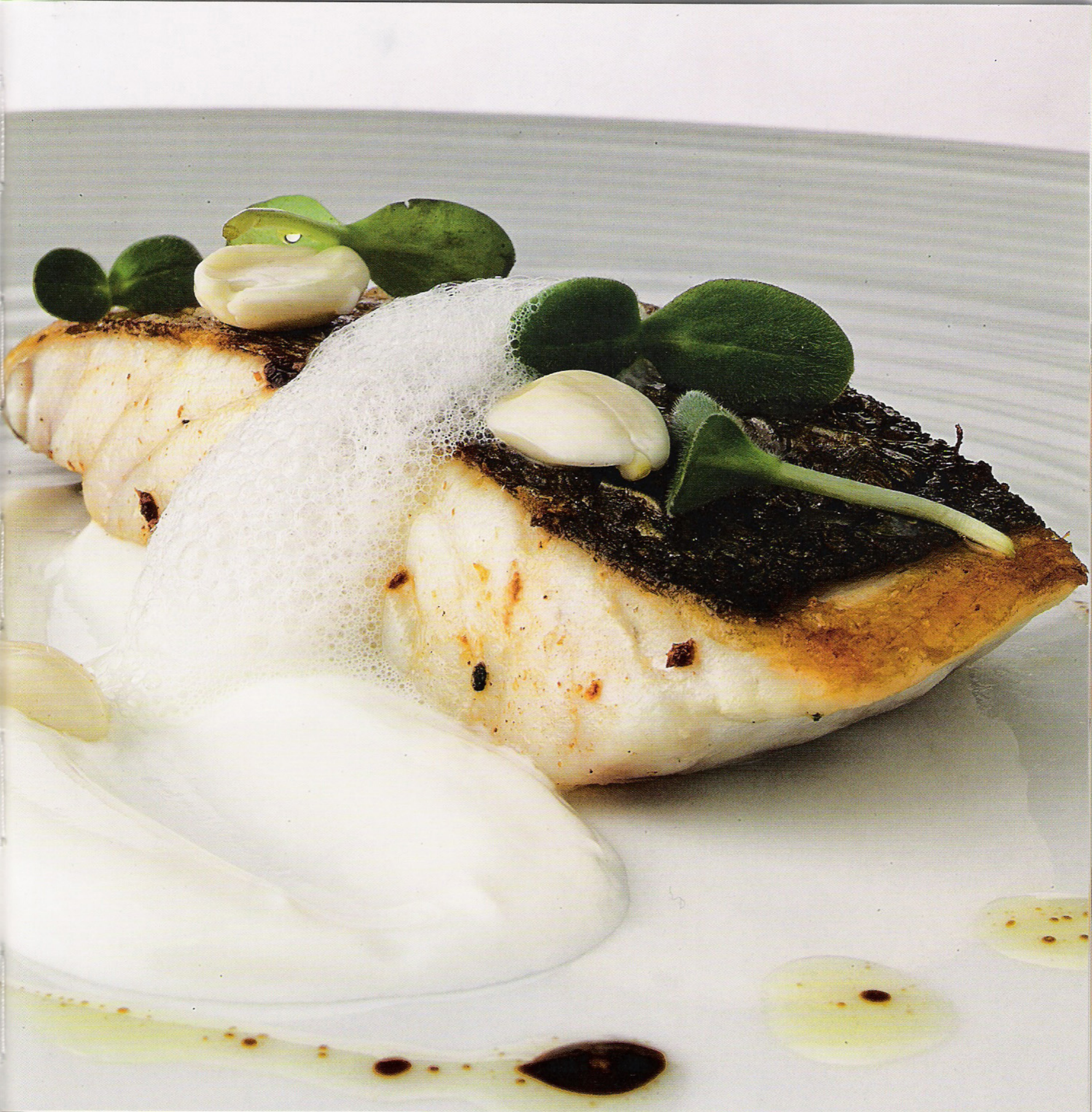
## preparación

- 01.** Calentar la leche con la nata y las almendras tiernas. Una vez que haya levantado el hervor, apartar del fuego y dejar en infusión 10 minutos.
- 02.** Triturar, añadiendo el aceite de oliva poco a poco hasta conseguir una emulsión espumada y estable.
- 03.** Mezclar el yogur con el licor de genciana hasta conseguir que quede totalmente homogeneizado.
- 04.** Marcar las supremas de dorada en una sartén antiadherente por el lado de la piel hasta que ésta se dore ligeramente. Acabar en el horno a 140 °C durante unos 8 minutos.

## presentación

- 01.** Poner una lágrima de yogur en el centro del plato. Encima depositar la suprema ya marcada y a un lado dejar caer la emulsión espumosa de almendras.
- 02.** Terminar con unos germinados de borraja y unas almendras tiernas.







# espardeñas con habitas y agua de mar

18

## ingredientes para 4 personas

- 500 g de espardeñas  
(cohombros de mar)
- aceite de oliva virgen extra  
**para la gelatina de agua de mar**
- 20 cl de agua de mar oceánica  
microfiltrada
- 1 g de agar-agar  
**además**
- 100 g de habas tiernas peladas
- unas hojas de eneldo

## preparación

- 01.** Limpiar las espardeñas con la ayuda de una puntilla, separando la piel de las tiras carnosas.
- 02.** Estirar la piel en una placa de horno y deshidratarla durante 12 horas a 60 °C. Cuando estén secas, freírlas en abundante aceite, para que queden como cortezas de cerdo. Reservar envueltas en abundante papel absorbente. Justo antes de servir, saltear las tiras carnosas de las espardeñas en una sartén con un poco de aceite de oliva virgen.

### **gelatina de agua de mar**

- 01.** Calentar el agua de mar para poder hidratar el agar-agar. Una vez que éste espese, verterlo en el fondo de un plato. Cubrir con papel sulfurizado, de modo que el papel esté en contacto con la gelatina, así se marcarán ondas en la gelatina, como si fueran las olas del mar.

## presentación

- 01.** Calentar ligeramente el plato y colocar sobre éste las espardeñas marcadas, las pieles fritas, las habas crudas y las hojas de eneldo.







# lubina con manzana y vainilla

20

## ingredientes para 4 personas

- 4 supremas de lubina de 120 g cada una
- para la salsa de manzana y cava
- 3 manzanas Granny Smith
- 10 cl de cava
- 20 cl de aceite de oliva virgen
- 1,2 g de agar-agar
- además
- unas hojas de albahaca
- 2 cucharadas de dados de manzana
- 2 cucharadas de aceite de vainilla (aceite de girasol macerado con vainas de vainilla)
- sal

## preparación

01. Marcar la lubina en una sartén antiadherente por el lado de la piel. Acabar asando en el horno a 140 °C durante 10 minutos. Reservar.
- salsa de manzana y cava**
01. Lavar y cortar las manzanas sin pelarlas. Pasarlas por la licuadora.
  02. Una vez obtenido el jugo, hervirlo con el agar-agar. Cuando éste se haya hidratado, dejar que la mezcla se endurezca. Triturarlo y emulsionar con el aceite de oliva. Por último, añadirle el cava. La salsa debe quedar totalmente emulsionada y homogénea.

## presentación

01. Poner una lágrima de salsa de manzana en el centro de cada plato. Sobre ella colocar la lubina ya marcada. Terminar el plato con un fino cordón de aceite de vainilla, unas yemas de albahaca y unos dados de manzana.







# parmentier de calamares

22

## ingredientes para 4 personas

- 1 calamar mediano
  - 250 g de chipirones o pulpos
  - 20 g de pimentón de la Vera
- para el puré de patatas**
- 750 g de patatas
  - 10 cl de nata líquida
  - 10 cl de aceite de oliva
  - pimienta blanca
  - sal
- para la salsa espumosa de calamares**
- las patas y las aletas del calamar
  - 2 cebollas
  - 2 zanahorias
  - 1 tomate
  - 1 l de agua mineral
  - 100 g de mantequilla
  - 2 cucharadas de aceite de oliva

## preparación

- 01.** Limpiar el calamar. Reservar las patas y aletas para la salsa.
- 02.** Cortarlo en tiras largas de 0,5 centímetros de ancho. Aliñarlas con pimentón. Con hojas de film formar un cilindro compacto colocando unas tiras sobre otras y congelar para que cojan cuerpo.
- 03.** Antes de servir, cortar en láminas finas con ayuda de un cortafiambres. También en el momento de servir, marcar los chipirones en la plancha.

### puré de patatas

- 01.** Limpiar las patatas y cocerlas en el horno (o en agua) con piel.
- 02.** Cuando estén tiernas, retirar la piel en caliente y pasarlas por el pasapurés.
- 03.** Emulsionar en la batidora con el aceite de oliva y la nata líquida. Salpimentar.

### salsa espumosa de calamares

- 01.** Limpiar y cortar las verduras igual que las patas del calamar. Rehogar las verduras en una cazuela a fuego suave con un poco de aceite de oliva.
- 02.** Cuando estén bien rehogadas, añadir el calamar. Cubrir con el agua. Hervir 30 minutos. Colar. Incorporar la mantequilla para ligarlo. Hacer espuma en la salsa con ayuda de una batidora.

## presentación

- 01.** Poner en el centro de cada plato una semiesfera de puré de patatas. Cubrir con capas de mosaico de calamar. Alrededor poner los chipirones marcados y salsear con la emulsión espumosa de calamar.







# raya con boniato escalivado

24

## ingredientes para 4 personas

- 4 supremas de raya
- 12 láminas muy finas de panceta de cerdo ibérico
- 12 calçots (o cebolletas tiernas)
- 2 boniatos
- 2 naranjas
- 25 cl de caldo de carne
- 10 cl de crema de leche
- brotes de perifollo
- brotes de eneldo
- sal

## preparación

01. Asar los boniatos en la parrilla a fuego muy suave. Abrirlos por la mitad y vaciar toda la carne. Triturarla con el caldo y añadir la crema de leche hasta conseguir una crema suave y homogénea. Poner a punto de sal.
02. Limpiar los calçots y envolverlos en las láminas de panceta en forma de espiral.
03. Pasarlos a la plancha para marcarlos.
04. Pelar 1 naranja eliminando toda la parte blanca y cortarla en gajos. Exprimir la otra y reducir el zumo al fuego hasta conseguir la densidad deseada.
05. Marcar la raya en una sartén o una plancha.

## presentación

01. Poner una lágrima de puré de boniatos en el centro del plato y sobre ésta depositar la raya marcada.
02. Finalizar con un fino cordón de naranja reducida, los gajos, los calçots sobre la raya y unos brotes de perifollo y eneldo.







# salmonetes con arroz de su hígado

26

## ingredientes para 4 personas

- 4 salmonetes de 100 g cada uno aproximadamente
- para el caldo de pescado**
- 300 g de pescado de roca
- 1 cebolla
- 1 zanahoria
- 1 puerro
- 1 diente de ajo
- 1,5 l de agua
- aceite de oliva
- para la muselina de salmonete**
- las espinas de los salmonetes
- 2 yemas de huevo
- 50 cl de aceite de oliva arbequina
- 1 cucharada de zumo de limón
- para la mantequilla de hígado de salmonete**
- 50 g de hígado de salmonete
- 50 g de mantequilla
- para el arroz**
- 400 g de arroz
- 1 cebolla
- 100 g de puré de tomate concentrado
- 2 cucharadas de aceite de oliva virgen y sal
- además**
- aceite de perifollo
- dados de piel de naranja

## preparación

**01.** Escamar los salmonetes, sacar los lomos y desespinarlos. Reservar las espinas y el hígado. Justo en el momento de servir, marcar los lomos por la parte de la piel en una sartén antiadherente.

### caldo de pescado

**01.** Pochar la verdura picada en aceite. Mientras, ir marcando los pescados de roca en una sartén antiadherente.

**02.** Juntar en una cacerola las verduras y los pescados y cubrir con agua. Hervir a fuego muy lento 45 minutos. Colar y volver a hervir para concentrar el caldo.

### muselina de salmonete

**01.** Confitar las espinas en el aceite a 63 °C unos 30 minutos. Dejar en infusión unas horas para que el aceite adquiriera el máximo sabor posible a espinas.

**02.** Preparar una mayonesa de la manera tradicional, pero utilizando el aceite de las espinas.

### mantequilla de hígado de salmonete

**01.** Blanquear los hígados en agua fría. Colar e incorporar la mantequilla, triturándola hasta obtener una crema lisa y homogénea.

### arroz

**01.** Rehogar la cebolla picada en un poco de aceite. Añadir el arroz y el tomate, rehogar unos minutos y cubrir con el caldo. Sazonar. Cocer unos 15 minutos a fuego vivo. Mezclar con la mantequilla de hígado.

## presentación

**01.** Poner en el centro de cada plato una ración de arroz. Encima, los lomos de salmonetes. Regar con la muselina. Terminar el plato con los dados de piel de naranja y con un fino cordón de aceite de perifollo.







# vieira con infusión de algas y erizos de mar

## ingredientes para 4 personas

- 8 vieiras
- para la infusión de alga wakame**
- 40 cl de agua
- 300 g de algas wakame
- 2 g de agar-agar
- para el azúcar de té verde**
- 500 g de isomalt (edulcorante)
- 100 g de té verde en polvo
- además**
- salsa de naranja reducida
- 4 erizos
- brotes frescos

## preparación

### infusión de algas wakame

- 01.** Desalar las algas. Introducir las en un recipiente con el agua a 85 °C, tapar y dejar infusionar 10 minutos. Colar y añadir el agar-agar para que hidrate. Cuando el líquido se haya cuajado por acción del agar-agar, pasarlo por la batidora para obtener una sopa lisa y homogénea.

### azúcar de té verde

- 01.** Mezclar el té con el isomalt hasta que quede de un color uniforme.

### vieiras

- 01.** Sacar las vieiras de la concha quitando el coral e impurezas que posee. Rebozar con el azúcar de té verde y caramelizarlas bajo el grill, con mucho cuidado.

## presentación

- 01.** Verter la infusión de algas en un cuenco, adornar con unos puntos de salsa de naranja y un poco de alga. Terminar colocando la vieira en el centro del plato, poner unos brotes frescos sobre ella y la carne de los erizos alrededor.

**Nota.** Si no se dispone de erizos frescos se puede utilizar carne de erizo en conserva (lata) al natural.







## 02. carnes

- cochinillo confitado con terrina de ajos y membrillo
- paletilla de cabrito con parmentier de majorero y menta
- pichón con frutos rojos, cítricos y especias
- steak tartar con helado de mostaza y crujiente de cebolla
- terrina melosa de ternera con trufas y encurtidos



# cochinillo confitado con terrina de ajos y membrillo

## ingredientes para 4 personas

- 1 cochinillo de 3,5 kg
- 20 cl de fondo de cochinillo reducido
- 20 cl de aceite de oliva virgen extra
- pimienta negra
- sal

### para la terrina de ajos y membrillo

- 500 g de membrillos
  - 300 g de ajos
  - 1 l de agua mineral
  - 1,5 g de agar-agar
  - 400 g de azúcar
- además
- sal maldon

## preparación

- 01.** Despiezar el cochinillo en 6 porciones (2 paletillas, 2 muslos y 2 costillares), salpimentar cada una de ellas por separado, untarlas con un poco de aceite de oliva y ponerlas en una bandeja. Hornear unas 4 horas aproximadamente a 120 °C.

### terrina de ajos y membrillo

- 01.** Pelar y cortar los membrillos en trozos regulares. Cocer en el agua con el azúcar hasta obtener una confitura densa. Triturar. Estirar en una placa plana una capa de 0,5 centímetros. Dejar enfriar.
- 02.** Pelar los dientes de ajo, retirar el germen y blanquear por 3 veces (agua fría, ebullición y cambio de agua). A la tercera, dejar que hiervan 10 minutos. Escurrir y triturar en caliente. Incorporar el agar-agar. Una vez que tenga cuerpo, estirar una capa de 0,5 centímetros en una placa. Dejar enfriar.
- 03.** Cortar las 2 gelatinas en rectángulos de 4 x 2 centímetros. Montar una terrina de 4 capas, alternando una capa de ajos con una de membrillo.

## presentación

- 01.** Salsear el plato con la reducción de cochinillo. En el centro depositar la porción de carne y a un lado colocar la terrina de ajos y membrillo. Terminar con unas escamas de sal maldon.







# paletilla de cabrito con parmentier de majorero y menta

## ingredientes para 4 personas

- 4 paletillas de cabrito
- aceite de oliva virgen extra picual
- sal

### para el jugo de menta

- un manojo de menta
- 20 cl de agua mineral
- 1,2 g de agar-agar

### para el parmentier de majorero

- 400 g de puré de patatas
- 150 g de queso majorero
- 5 cl de nata líquida
- 20 cl de leche
- comino recién molido

### además

- yemas de germinado de menta
- flores de menta
- salsa reducida de cabrito

## preparación

01. Asar las paletillas con sal y aceite al horno a una temperatura de 160 °C durante 2 horas aproximadamente. Recoger el fondo del asado y reducir al fuego si fuera necesario.

### jugo de menta

01. Deshojar la menta y escaldarla. Enfriar y triturar con parte del agua de su cocción. Mezclar con el agar-agar y dejar enfriar para que cuaje. Pasar por la batidora para obtener una salsa fina y homogénea.

### parmentier de majorero

01. Calentar la leche con la nata. Agregar el queso y fundirlo. Incorporar el puré de patatas. Emulsionar con la batidora.

## presentación

01. Comenzar salseando el plato con el jugo de la cocción del cabrito.
02. En el centro colocar la porción de carne. A un lado una lágrima de parmentier de majorero espolvoreada con una pizca de comino. Finalizar con unos puntos de jugo de menta, yemas de germinado y flores de menta.







# pichón con frutos rojos, cítricos y especias

36

## ingredientes para 4 personas

- 2 pichones
- 50 g de canela
- 50 g de cardamomo
- 50 g de comino
- para la salsa de bergamota**
- 20 cl de zumo de bergamota
- 1,2 g de agar-agar
- para la reducción de naranja**
- 50 cl de zumo de naranja
- además**
- fondo reducido de pichón
- moras
- fresitas
- arándanos
- germinados de borraja

## preparación

- 01.** Eviscerar los pichones. Pasarlos por agua para desangrarlos. Ahumarlos durante 10 minutos entre maderas de olivo (opcional, ya que no es fácil de realizar en casa).
- 02.** Mezclar todas las especias molidas en un bol.
- 03.** Marcar los pichones por el lado de la piel en una sartén antiadherente.
- 04.** Rebozarlos con las especias. Asar en el horno a 120 °C unos 15 minutos.

### salsa de bergamota

- 01.** Llevar a ebullición el zumo de bergamota con el agar-agar hasta que se hidrate. Estirar el zumo espeso en una placa hasta que se solidifique.
- 02.** Pasarlo por la batidora para obtener una salsa fina. En el momento de servir, bañar con esta salsa los frutos rojos, previamente lavados.

### reducción de naranja

- 01.** Poner el zumo en el fuego y reducir hasta que quede denso y cremoso.

## presentación

- 01.** Deshüesar los pichones. Sacar las pechugas por un lado y los muslos por otro.
- 02.** Disponer en cada plato una pechuga del pichón entrelazada con un muslo (medio pichón). Alrededor de éstos disponer los frutos rojos con la salsa de bergamota. Salsear la pechuga y el muslo con el fondo reducido de pichón, con unos puntos de reducción de naranja y los germinados de borraja.







# steak tartar con helado de mostaza y crujiente de cebolla

## ingredientes para 4 personas

- 300 g de solomillo de ternera
- 30 g de cebolla
- 30 g de alcaparras
- 30 g de pepinillos
- 1 yema de huevo
- 1 cucharada pequeña de zumo de limón
- 2 cucharadas de mostaza de Dijon
- 10 cl de aceite de oliva virgen extra
- 10 g de perejil picado
- salsa Perrins
- tabasco, pimienta y sal

### para el helado de mostaza

- 50 cl de leche
- 50 cl de nata líquida
- 5 cl de brandy
- 150 g de mostaza

### para el crujiente de cebolla

- 140 g de fondant
- 65 g de cebolla deshidratada
- 75 g de glucosa
- 75 g de isomalt

### además

- cebollino, pimienta de Sechuán, curry, pimentón de la Vera, aceite de cilantro y cúrcuma

## preparación

- 01.** Picar la carne, la cebolla, los pepinillos y las alcaparras muy finamente. Mezclar con el perejil. Preparar una mayonesa con la yema, el zumo de limón, el aceite de oliva y la mostaza. Reservar un poco de mostaza.
- 02.** Pasar la carne a un bol, mezclar bien con la mayonesa y aliñarla con mostaza, sal, pimienta, tabasco y salsa Perrins.

### helado de mostaza

- 01.** Mezclar la leche y la nata. Cocer a 85 °C. Una vez alcanzada la temperatura, bajar a 45 °C. Añadir el brandy y la mostaza. Finalmente, una vez que esté bien frío, pasar por la sorbetera.

### crujiente de cebolla

- 01.** Mezclar todos los ingredientes, a excepción de la cebolla, y calentarlos hasta 160 °C. Una vez alcanzada la temperatura, bajar a 140 °C e incorporar las cebollas picadas. Comenzar a mover energicamente hasta conseguir una mezcla homogénea y brillante.
- 02.** Extender en una placa de horno y asar hasta que quede crujiente.
- 03.** Cortar 16 láminas circulares con un cortapastas.

## presentación

- 01.** Colocar el tartar con la ayuda de un cilindro de un diámetro de 4 centímetros. Hacer una pequeña quenelle de helado de mostaza e introducirla dentro de éste a modo de núcleo. Encima de cada cilindro colocar un disco duro de crujiente de cebolla y sal.
- 02.** Terminar con la secuencia de líneas de hierbas y especias en el siguiente orden: cebollino, pimienta de Sechuán, curry, pimentón de la Vera y cúrcuma sobre el aceite de cilantro.







# terrina melosa de ternera con trufas y encurtidos

## ingredientes para 4 personas

- 600 g de carrilleras de ternera
- 300 g de pies de ternera
- 1 zanahoria
- 1 cebolla
- 1 puerro
- 1 tomate maduro
- 2 dientes de ajo
- 1 trufa negra de unos 30 g
- 25 cl de vino tinto
- aceite de oliva virgen extra

### para la **deuxelle**

- 80 g de chalotas
- 160 g de boletus (ceps)
- 40 g de mantequilla

### para la **salsa de pepinillos**

- 200 g de pepinillos en vinagre
- 1,2 g de agar-agar

### además

- germinados de soja
- germinados de rúcola
- germinados de remolacha
- germinados de borraja
- 2 cucharadas de aceite de trufa
- perifollo
- fondo reducido de la cocción

## preparación

- 01.** Blanquear las carrilleras. Mientras, en otra cazuela, rehogar las verduras picadas con un poco de aceite de oliva. Escurrir las carrilleras y pasarlas a la cazuela de las verduras.
- 02.** Una vez que el conjunto esté bien dorado, mojar con el vino tinto, hervir un poco y cubrir con agua. Dejar cocer a fuego lento durante 4 horas.
- 03.** Una vez cocidas, escurrir y dejar enfriar. Pasar el jugo por un colador fino. Cocer para reducir hasta obtener una salsa acaramelada.
- 04.** Blanquear los pies de ternera. Cocer 4 horas a fuego muy lento. Escurrir y dejar que se enfríen un poco. Aún tibios, deshuesar y poner en una terrina rectangular para que al enfriar compacten con forma de molde.

### **deuxelle**

- 01.** Pelar y picar las chalotas finamente, igual que los boletus.
- 02.** Rehogar las chalotas en la mantequilla. Cuando comiencen a tener un bonito color dorado, incorporar los boletus. Cocer durante unos 20 minutos.

### **salsa de pepinillos**

- 01.** Licuar los pepinillos. Calentar con el agar-agar para que éste se hidrate. Enfriar y pasar por la túrmix para obtener una salsa lisa y homogénea.

### **terrina**

- 01.** Cortar las carrilleras, los pies de ternera y la trufa en lonchas.
- 02.** En un molde rectangular montar capas superpuestas de carrillera, pies, trufa y deuxelle. Realizar esta operación hasta completar la terrina, previendo siempre que será con la capa de carrilleras con la que habrá que terminarla.
- 03.** Cocer la terrina en el horno durante 30 minutos a 100 °C. Una vez transcurrido el tiempo, enfriar y prensar para que homogeneicen las capas.

## presentación

- 01.** Cortar la terrina en rectángulos. Salsear con el fondo reducido de la cocción y acompañar con unas gotas de salsa de pepinillos, aceite de trufa, germinados de soja, rúcola, etcétera.







## 03. postres

- adaptación de venerable
- bombones helados
- crema de flor de azahar
- crema de pistachos, menta y chocolate
- cromoterapia
- infusión de frutos rojos
- melocotón y mató
- mousse helada de chocolate, fresas del bosque y eucalipto



# bombones helados

46

## Ingredientes

- helado del gusto que se prefiera
- 1 tableta de chocolate para fundir
- cacao en polvo

## preparación

- 01.** Con la ayuda de un sacabolas pequeño, hacer bolas de helado, tantas como se quiera. Depositar en una bandeja forrada con papel vegetal, sin que se rocen, y meter en el congelador.
- 02.** Mientras, fundir el chocolate; la cantidad estará en función del número y tamaño de las bolas de helado
- 03.** Sacar las bolas del congelador y con la ayuda de un palillo sumergirlas en el chocolate fundido; retirar el exceso de cobertura y esperar a que el chocolate se endurezca. Sacar el palillo y tapar el orificio con un poco de chocolate. Espolvorear con cacao en polvo y reservar en el congelador hasta que se vayan a servir.







# crema de flor de azahar

48

## ingredientes para 4 personas

### para la crema de flor de azahar

- 13 yemas
- 90 cl de nata
- 10 cl de agua de flor de azahar
- 150 g de azúcar

### para el sorbete de naranja y azafrán

- 500 g de sorbete de naranja comprado
- 0,5 g de azafrán
- 1 cucharada de zumo de naranja

### para la reducción de naranja

- 20 cl de zumo de naranja licuada
- 100 g de azúcar
- 100 g de glucosa

### para el caramelo de cardamomo

- 300 g de azúcar
- 100 g de glucosa
- 10 g de cardamomo

### además

- 1 naranja en gajos
- pétalos de flores

## preparación

### crema de flor de azahar

01. Hervir la nata y el azúcar. Mezclar las yemas y, por último, agregar el agua de flor de azahar. Verter en moldes para flan y cocerlo en el horno a 85 °C durante unos 20 minutos.

### sorbete de naranja y azafrán

01. Calentar el azafrán envuelto en papel de aluminio en el horno. Disolver en el zumo de naranja y mezclar con el sorbete. Calentar hasta alcanzar 85 °C. Enfriar rápidamente.
02. Pasar a la heladera y mantener en ella hasta que se hiele.

### reducción de naranja

01. Hervir el zumo licuado con la glucosa y el azúcar hasta que se concentre y adquiera la densidad adecuada.

### caramelo de cardamomo

01. Cocer la mezcla de los azúcares hasta 160 °C. Dejar que baje hasta 140 °C e incorporar el cardamomo picado. Estirar en un Silpat (tapete de silicona) y dejarlo enfriar.
02. Después, picarlo, y con la ayuda de un colador espolvorearlo sobre un tapete de silicona. Cocer en el horno hasta que quede transparente.

## presentación

01. Desmoldar una crema de azahar en el centro de cada plato y alrededor disponer los gajos de naranja, un poco de reducción de naranja y unos pétalos de flores.
02. Sobre la crema, colocar el sorbete y encima una lámina de caramelo de cardamomo.







# crema de pistachos, menta y chocolate

50

## ingredientes para 4 personas

### para la crema de pistachos y menta

- 12,5 cl de leche
- 12,5 cl de nata
- 75 g de pistachos (pelados y tostados)
- 20 g de menta fresca
- 50 g de azúcar

### para el cremoso de chocolate

- 20 cl de nata
- 2 yemas
- 150 g de chocolate
- 25 g de azúcar

### para la teja

- 5 cl de leche
- 50 g de harina
- 10 g de cacao en polvo
- 50 g de azúcar

### además

- hojas de menta fresca

## preparación

### crema de pistachos y menta

- 01.** Hervir la nata con la leche y el azúcar. Mezclar con la menta y los pistachos en un vaso triturador hasta conseguir una mezcla fina y homogénea.
- 02.** Reservar en la nevera.

### cremoso de chocolate

- 01.** Elaborar una crema inglesa con la nata, el azúcar y las yemas. Añadir en caliente el chocolate. Mezclar hasta obtener una textura homogénea y lisa. Verter en un recipiente y enfriar en la nevera.

### teja

- 01.** Mezclar todos los ingredientes en un bol y trabajar hasta que no queden grumos. Extender una fina capa en un tapete de silicona y hornear a 180 °C durante 3 o 4 minutos.

## presentación

- 01.** En un plato soper, servir una cucharada de crema de pistacho y, sobre ésta, el cremoso de chocolate con la ayuda de una cuchara de postre caliente.
- 02.** Terminar con la teja sobre el cremoso y unas hojas de menta esparcidas sobre el plato.







# cromoterapia

52

## ingredientes para 4 personas

### para el granizado de naranja y fruta de la pasión

- 1 l de zumo de naranja
- 1 kg de pulpa de fruta de la pasión
- ralladura de piel de naranja
- 8 hojas de gelatina
- 400 g de azúcar

### para la compota de zanahorias

- 1 kg de zanahorias licuadas
- 11 g de agar-agar
- 500 g de azúcar

### para la crema helada de yema de huevo y licor de albaricoque

- 500 g de yemas de huevo
- 50 cl de agua
- 17,5 cl de licor de albaricoque
- 50 g de azúcar

### para el azúcar de naranja

- 1 cl de zumo de naranja
- 100 g de piel de naranja
- 500 g de azúcar

### además

- gajos de naranja

## preparación

### granizado de naranja y fruta de la pasión

01. Calentar un poco de zumo y diluir en él el azúcar. Agregar las hojas de gelatina remojadas y escurridas. Disolver bien.
02. Añadir el resto de ingredientes y pasar por la batidora hasta obtener una mezcla homogénea. Poner en el congelador para que coja cuerpo.

### compota de zanahorias

01. Calentar todos los ingredientes juntos en un cazo. Cuando haya hervido, estirar en una placa para que se enfríe.
02. Pasar por la túrmix hasta obtener una compota lisa y homogénea.

### crema helada de yema de huevo y licor de albaricoque

01. Poner todos los ingredientes, a excepción del licor, en el fuego hasta alcanzar los 85 °C. Una vez lograda la temperatura, retirar del fuego para enfriar rápidamente y agregar el licor. Pasar por la heladora.

### azúcar de naranja

01. Introducir todos los ingredientes en el vaso batidor y trabajar a la máxima potencia. Estirar la mezcla en tapetes de silicona y hornear a 60 °C hasta que se seque. Romper el bloque para formar gránulos de azúcar.

## presentación

01. Poner en el centro de cada plato la compota de zanahorias; sobre ésta, el granizado, y terminar con la crema helada. Acompañar con unos gajos de naranja y espolvorear con el azúcar de naranja.







# infusión de frutos rojos

54

## ingredientes para 4 personas

- 4 bolas de helado de queso mascarpone

### para la infusión de frutos rojos

- 1 l de agua mineral
- 50 g de té de majordona
- 1 kg de puré concentrado de fresas
- 100 g de azúcar

### para los bastones de hojaldre y sésamo

- masa de hojaldre congelada
- 200 g de sésamo tostado
- 100 g de yemas de huevo
- 200 g de azúcar

### para el granizado de vino tinto

- 1 naranja
- 1 limón
- 30 cl de vino tinto
- 15 cl de agua mineral
- 1 palo de canela
- 1 hoja de gelatina
- 100 g de azúcar

### además

- arándanos, frambuesas, fresas, moras y grosellas

## preparación

### infusión de frutos rojos

- 01.** Llevar a ebullición el agua y el azúcar. Añadir la majordona e infusionar 10 minutos. Añadir el puré de fresas, triturar y colar para eliminar las impurezas. Reservar.

### bastones de hojaldre y sésamo

- 01.** Poner la lámina de hojaldre estirada en una placa de horno.
- 02.** Pintar con la yema y espolvorear con el azúcar y el sésamo. Pasar un cortador (o cuchillo) para dar el corte de bastones. Hornear a 180 °C hasta que el hojaldre suba.

### granizado de vino tinto

- 01.** Poner todos los ingredientes en una olla y llevar a ebullición. Una vez que haya roto el hervor, apartar del fuego, tapar y reservar unos 15 minutos. Transcurrido ese tiempo, colar, verter en un molde y congelar.

## presentación

- 01.** En un bol poner los frutos rojos al gusto y regar con la infusión.
- 02.** Añadir el granizado (se saca rascando el molde con un tenedor), una bola de helado y un bastón de hojaldre.

**Nota.** El té de majordona es una mezcla de frutos rojos con escaramujo, que es una rosa silvestre.







# melocotón y mató

56

## ingredientes para 4 personas

### para el pastel de queso fresco

- 500 g de queso mató  
(u otro queso fresco)
- 8 huevos
- 80 g de maicena
- 300 g de azúcar

### para el helado de flor de azahar y miel

- 98,8 cl de leche
- 100 g de leche en polvo
- 6 yemas de huevo
- 30 cl de nata
- 200 g de azúcar
- 200 g de miel
- 20 cl de agua de flor de azahar

### para el melocotón estofado

- 1 kg de melocotones pelados y cortados
- 200 g de miel
- 100 g de mantequilla
- 1 vaina de vainilla

### para el crujiente de miel

- 100 g de miel
- 100 g de fondant
- 100 g de isomalt
- 100 g de glucosa

### además

- melocotón fresco pelado y en dados

## preparación

### pastel de queso fresco

- 01.** Separar las yemas de las claras. Diluir la maicena en la yema de huevo y añadir el queso desmigado. Batir hasta obtener una mezcla homogénea.
- 02.** Montar las claras y el azúcar a punto de merengue. Unir ambas mezclas con movimientos envolventes. Encamisar un molde y verter en él la masa. Hornear a 180 °C durante 20 minutos aproximadamente.

### helado de flor de azahar y miel

- 01.** Poner todos los líquidos y la miel al fuego hasta alcanzar los 50 °C. Incorporar el azúcar y la leche en polvo, y con la ayuda de una varilla remover bien y calentar hasta los 85 °C. Enfriar rápidamente. Poner la mezcla en una sorbetera y mantener hasta que esté helada.

### melocotón estofado

- 01.** Abrir y sacar las semillas a la vainilla. Poner todos los ingredientes en un cazo y estofar los melocotones hasta que éstos queden en su punto.

### crujiente de miel

- 01.** Mezclar todos los ingredientes, a excepción de la miel. Calentar a 160 °C. Bajar la temperatura a 140 °C y verter la miel. Mover enérgicamente hasta conseguir una mezcla homogénea y brillante. Estirar con un rodillo sobre un Silpat e introducir en el horno hasta que cuaje y esté crujiente.

## presentación

- 01.** Poner en el centro del plato una porción de pastel de queso. Alrededor disponer unos gajos de melocotón estofado, el helado y dados de melocotón fresco. Terminar coronando con el crujiente de miel.







# mousse helada de chocolate, fresas del bosque y eucalipto

## ingredientes para 4 personas

### para la mousse

- 7,5 cl de licor de fresa
- 10 cl de nata
- 300 g de nata montada
- 100 g de chocolate
- 100 g de claras de huevo
- 100 g de azúcar

### para el caramelo de eucalipto

- caramelos de eucalipto

### además

- hojas de menta
- fresitas del bosque

## preparación

### mousse

- 01.** Hervir la nata con el azúcar. Mientras, trocear el chocolate. Incorporar el chocolate a la nata caliente y agregar el licor, sin dejar de remover hasta conseguir una mezcla lisa y homogénea. Reservar en la nevera unas 12 horas.
- 02.** Añadir al chocolate la nata montada y después las claras montadas en merengue con movimientos envolventes para que la mezcla se airee bien.
- 03.** Forrar un molde rectangular con film transparente y verter la mezcla. Congelar unas 2 o 3 horas como mínimo.

### caramelo de eucalipto

- 01.** Colocar 4 o 5 caramelos de eucalipto sobre un papel de horno antiadherente y hornear a unos 180 °C hasta que estén derretidos.
- 02.** Colocar otro papel encima y con la ayuda de un rodillo extender hasta obtener una lámina fina de caramelo.

## presentación

- 01.** Cortar la mousse en porciones individuales y ponerlas en los platos. Encima, colocar las fresitas del bosque, unas hojas de menta fresca y unas láminas de caramelo de eucalipto.









14



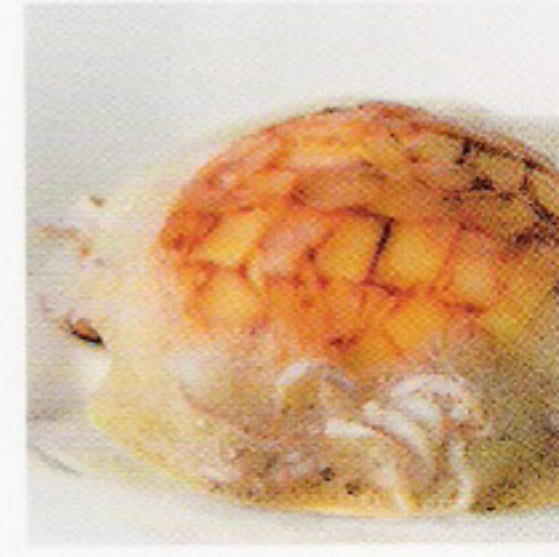
16



18



20



22



24



26



28



32



34



36



38



40



44



46



48



50



52



54



56



58



# índice

## 7 **de la tradición a la vanguardia**

### 13 **01. pescados**

- 14 caballa con aguardiente
- 16 dorada con almendras tiernas
- 18 espardeñas con habitas  
y agua de mar
- 20 lubina con manzana y vainilla
- 22 parmentier de calamares
- 24 raya con boniato escalivado
- 26 salmonetes con arroz  
de su hígado
- 28 vieira con infusión de algas  
y erizos de mar

### 31 **02. carnes**

- 32 cochinillo confitado con  
terrina de ajos y membrillo
- 34 paletilla de cabrito  
con parmentier de majorero  
y menta

- 36 pichón con frutos rojos,  
cítricos y especias
- 38 steak tartar con helado de  
mostaza y crujiente de cebolla
- 40 terrina melosa de ternera  
con trufas y encurtidos

### 43 **03. postres**

- 44 adaptación de venerable
- 46 bombones helados
- 48 crema de flor de azahar
- 50 crema de pistachos, menta  
y chocolate
- 52 cromoterapia
- 54 infusión de frutos rojos
- 56 melocotón y mató
- 58 mousse helada de chocolate,  
fresas del bosque y eucalipto



I4

joan roca

cocina con firma

Joan Roca elabora una cocina muy evolucionada que se sustenta en el recetario de su familia. Modernidad apoyada en una memoria gastronómica sólida y en una selección rigurosa de los productos. Perfeccionista y metódico, su quehacer cotidiano deja traslucir una filosofía peculiar que concierne a los sentidos. “La creatividad –afirma Joan– es una forma de transmitir sentimientos”. Junto con sus hermanos, Josep y Jordi, ha realizado aportaciones brillantes.

A sus investigaciones con la cocina al vacío, que han sentado cátedra, hay que sumar su contribución a la destilación de sólidos o sus refinadísimos trabajos en el mundo de la perfumería golosa. Su versión comestible de esencias como Eternity, de Calvin Klein; Trésor, de Lancôme, o Carolina, de Carolina Herrera, los han hecho mundialmente famosos.

ISBN 978-84-9815-867-0



EL PAÍS